

MATERIA: FRANCESE

CLASSE: QUARTA E Sala

DOCENTE: MONIA CUGINI

Testo :S.Ferrari H. Dubosc « Coté cuisine Coté salle,,Le français de l'oenogastronomie et du service »

Contenuti classe 4^E Sala a.s. 2020/21	
<p>Unité 7- ENTREE EN MATIERE (Preparazione di antipasti)</p> <ul style="list-style-type: none">• Poser des questions sur... (les pâtes et le riz, les pommes de terre, les fines herbes et les aromates, les assaisonnements et les matières grasses)• Les entrées• Aromates et fines herbes• Les légumes• Les sauces, les assaisonnements et les matières grasses• Détailler une entrée• Les cartes et les menus• Les repas français <p><i>Passé composé et accord du participe passé (révision)</i></p>	<p>Settembre/Ottobre</p> <p>Novembre</p>
<p>Unité 8 - VIANDE OU POISSON ? S'informer et donner des renseignements sur la viande.... Le poisson.....</p> <ul style="list-style-type: none">• Les viandes• Poissons, coquillages et crustacés <p><i>Le féminin (révision)</i> <i>L'hypothèse</i></p>	<p>Dicembre</p>
<p>Unité 9- IDEES DESSERT Identifier des objets et des ingrédients Décrire l'aspect , le poids, l'aspect d'un aliment Demander un avis, une permission</p> <ul style="list-style-type: none">• Parler des fromages, fruits et desserts• Les fromages français <p><i>Les expressions de but</i> <i>Les pronoms démonstratifs</i></p>	<p>Gennaio</p>

<p>UNITE 11-CAP SUR LES VINS Identifier une boisson, parler du goût d'une boisson. Décrire une boisson, un aliment indiquer l'origine d'un aliment ou d'une boisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les vins • La France et ses vins • Parler du métier de sommelier <p><i>L'imparfait</i> <i>Verbes en -ger, -cer, -ier et yer</i></p>	<p>Febbraio</p>
<p>Unité 12- DERRIERE LE COMPTOIR Prendre une commande, parler d'un cocktail, encaisser</p> <ul style="list-style-type: none"> • Équipements et ingrédients • Le travail du barman • Expliquer un cocktail <p><i>La phrase hypothétique du deuxième et du troisième type.</i></p>	<p>Marzo</p>
<p>UNITE SECURITE- CIVILISATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) • Nuisances pour l'environnement • Les vins français et leurs vignobles • Les fromages • La ronde des pains et des gâteaux • La gastronomie de la région PACA, Provence-Alpes-Côte d'Azur 	<p>Aprile/Maggio</p>

+Unità di apprendimento interdisciplinare di educazione civica: democrazie, libertà e legalità
+ Unità di apprendimento interdisciplinare area professionale: La conservazione degli alimenti e la salute

Velletri 07/06/2021

Prof.ssa Monia Cugini